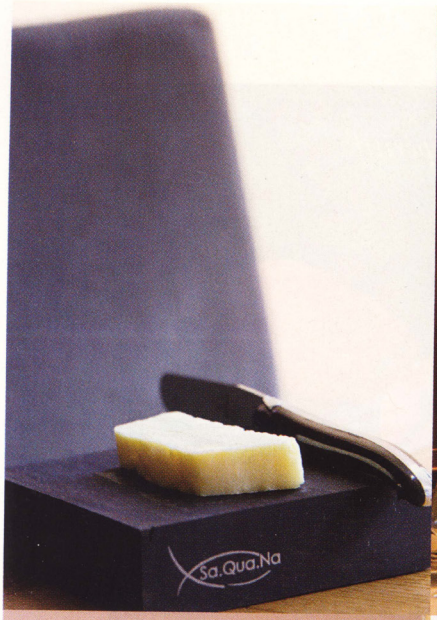
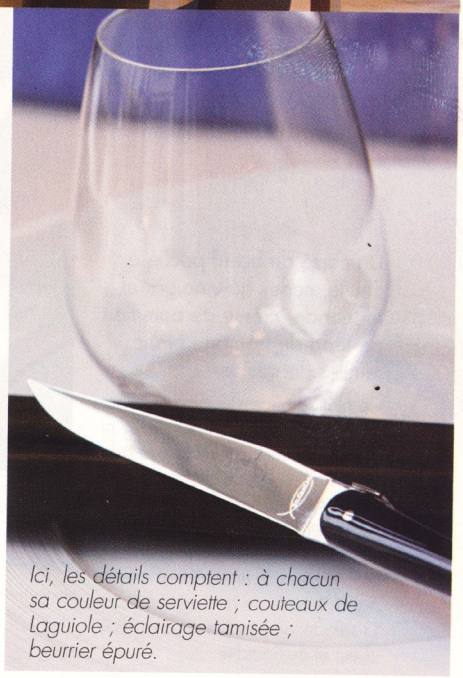


Sa.Qua.Na, comme saveur, qualité et nature...

Installé il y a un peu plus d'un an, et déjà une étoile au Guide rouge : Alexandre Bourdas réitère l'exploit de Pascal Barbot, dont l'Astrance, en plein Paris, est devenu en quelques années le lieu incontournable. Et ça tombe bien, car Alexandre a beaucoup d'admiration pour Pascal. En fait, deux profils assez similaires, des chefs avant tout passionnés et qui, sans moyens ni groupe hôtelier pour les soutenir, ouvrent une nouvelle voie dans le paysage gastronomique français. Son adresse au cœur de Honfleur, il en a dessiné tous les contours. Du choix des architectes – Anne-Florence et Thierry Chalaux, qui l'avaient déjà suivi dans son installation du restaurant Michel Bras au Japon – aux détails de la carte. Son souhait : créer un « bon restaurant de quartier ». Pour lui, cela signifie gommer le superflu : ni pompeux intitulés des recettes, ni cuisine trop compliquée avec mode d'emploi pour la comprendre, ni service trop pesant. Deux menus ⇨



Ici, les détails comptent : à chacun sa couleur de serviette ; couteaux de Laguiole ; éclairage tamisée ; beurrier épuré.

C. Raynaud de Lage

À mon ami Alexandre

Alexandre Bourdas est aveyronnais comme moi. Nous étions ensemble en stage chez Michel Guérard et nous sommes vite devenus amis. Il est ensuite allé travailler en Normandie au Château de Sully, puis chez Régis Marcon avant de venir nous rejoindre à Laguiole avec mon père, comme chef pâtissier. Ses talents, sa grande sensibilité, son enthousiasme, son amour de la cuisine nous ont vite conquis. Il partageait la même esthétique que nous défendions dans notre nouveau restaurant. Quand nous avons décidé d'installer un restaurant Michel Bras au Japon, sa candidature nous est apparue évidente. Il a relevé le défi avec brio car il y avait tout à créer. Sa rigueur, son grand sens de l'organisation ont fait la différence : il a tout mis en place, la carte et les cuisines, mais aussi le restaurant et la salle. Et puis, surtout, j'aime beaucoup sa cuisine créative et très personnelle. Tu iras loin, très loin , Alexandre !

Croûte de pain pimentée à la tomate ; riz soufflé caramélisé, orange et gingembre ; olives vertes pitchouline marinées dans du café

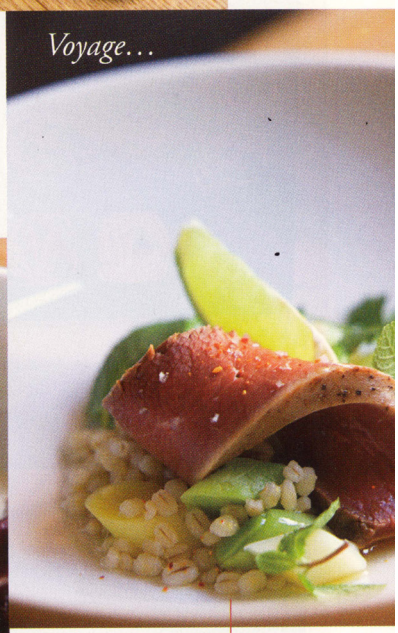
La croûte de pain et le riz, je les ai voulus très croustillants, pour se faire les dents avant de commencer ! J'ai privilégié la texture et je trouve que le pimenté ou le piquant s'associent bien avec l'alcool. Le sucré-salé apporte aussi une touche ludique et légère. Enfin, les olives sont laissées à mariner dans de l'huile de pistache, des pistaches émincées et du marc de café pour créer un bel équilibre entre l'amertume et le fruité.

Pascade à l'huile de truffe et ciboulette

J'ai de plus en plus envie de plat à partager et j'aime voir les clients découper avec leurs doigts cette recette d'origine aveyronnaise. Un souvenir aussi de mon enfance, cette pascade nous la dégustions dans une ferme-auberge, la Calmette. Ça ressemble un peu à du pain perdu, avec une touche sucrée-salée pour aiguiser l'appétit et un parfum de truffe blanche très présent et assez envoûtant.

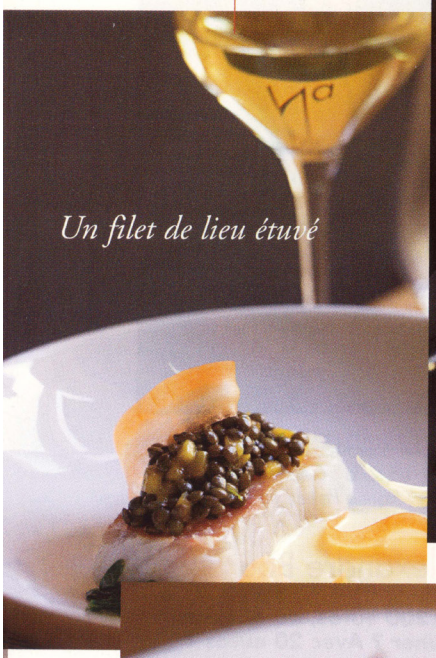
Un carré de bœuf poché à l'huile, cèpes au vinaigre et tapenade, crème de pomme de terre au fromage blanc, feuilles de trévise

Ce plat doit avant tout son équilibre à la température de service : ni chaud, ni froid, il semble être à la température idéale du corps pour une parfaite assimilation ! J'ai en fait voulu retrouver les plaisirs des fondues à la maison. La pomme de terre est allégée car mixée avec un appareil à base de fromage blanc et la salade vient redonner de la fraîcheur et de l'acidité.



Sur l'idée d'un « pho » vietnamien, magret de canard juste chaud, orge perlée, poireaux et coriandre

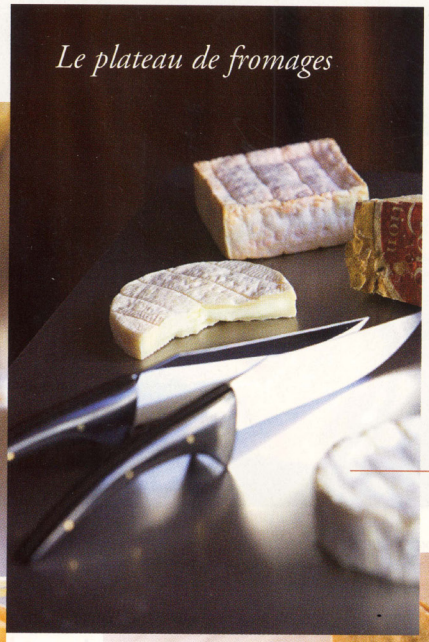
Le magret est salé, sucré, bien épicé puis cuit très doucement à basse température. L'orge perlée est cuite dans un bouillon à la citronnelle et servie avec un peu d'huile de sésame, de la coriandre et de la menthe. Le plat se construit en fait autour d'oppositions : entre les notes torréfiées et chaudes de l'huile et celles crues et acides des herbes, notamment.



Un filet de lieu étuvé

Condiment de lentilles et mangue, épinards, carottes crues et sabayon

Les lentilles, je les cuis très peu pour laisser se développer des notes de pommes, et je les associe à la mangue pour les travailler en condiment. Avec le sabayon, j'ai surtout voulu rendre hommage à la traditionnelle hollandaise qui accompagne depuis toujours les meilleurs poissons, mais dans une version allégée. Quant à la cuisson du poisson, elle restera secrète…



Le plateau de fromages

Notre sélection de fromages normands et aveyronnais

Jamais plus de cinq fromages mais le meilleur de la Normandie et de l'Aveyron. Servis obligatoirement avec un couteau de Laguiole !

Les mignardises

Pâte sablée à la fleur d'oranger et garnie de pruneaux

Une interprétation des rissoles de ma mère avec, en plus, toujours ce souci du partage.

Crème de citron au café

La crème de citron est posée sur un biscuit de Savoie imbibé de café : l'acidité du citron fait merveille avec l'amertume et les notes chaudes du café.

Le fruité de l'olive

Un biscuit Joconde à l'huile d'olive, compotée d'ananas, éclats de lait et sucre doux au curry

J'aime les desserts épicés, aux notes chaudes. L'ananas apporte l'acidité nécessaire pour dynamiser le tout.

Le menu "rouge tomate" à 40 €

– l'un à 40 euros et l'autre à 60 – ainsi qu'une sélection de quatre plats uniques. Alexandre veut faire de son Sa-Qua-Na un restaurant « non commercial » : ils refusent les suppléments ou les offres promotionnelles et défend une table généreuse comme à la maison. La carte des vins, confiée à Sébastien Pradal et Éric Rossi, ne joue pas dans la grandiloquence mais propose au contraire « des vin atypiques » sur une page, « des vins secs, toniques et vifs », « des vins frais, puissants et intenses »… La cuisine d'Alexandre prend avant tout appui sur des produits aussi respectés que le sont ici les clients. Chaque samedi il profite du marché qui se tient juste derrière son restaurant pour faire ses achats auprès de petits producteurs.

Commencent alors les nombreuses préparations qui s'inspirent de ses expériences à l'étranger, notamment au Japon. Loin de défendre une fusion food, il laisse bien au contraire exprimer sa propre personnalité. Les saveurs, chez lui, sont aussi nettes et précises que ses assiettes. L'acidité reste une constante qu'il fait vibrer par des touches sucrées, voire amères, et par un joli travail sur les textures. L'acidité rappelle le génie de Michel Troisgros qu'il ne connaît pourtant pas, et l'association comme la construction des plats rendent hommage aux talents des Bras, Michel et Sébastien. Un réel brio, et les modes ici n'ont heureusement pas prise. Pas de verrine ni de composition alambiquée : la cuisine d'Alexandre se dresse sur d'imperturbables assiettes blanches qui portent très loin les saveurs et les arômes de ses créations. Le restaurant affiche souvent complet, le menu à 40 euros est une incroyable aubaine !, et nous espérons tous qu'Alexandre pourra vite faire plaisir à Delphine, sa délicieuse femme : ouvrir des chambres pour prolonger une expérience définitivement inoubliable.

Alexandre est très respecteux de son équipe. De gauche à droite : Delphine, sa femme ; Ba Zakaria, à la plonge ; Frédéric Morin, en salle ; Cédric Clessin, en pâtisserie ; Jean-Noël Ganachas, en chef de partie ; Karine Peltier, en salle.

Questionnaire gourmand à Alexandre Bourdas

Un grand souvenir dans un restaurant ?

L'année dernière à l'Astrance à Paris. Pascal Barbot est un grand cuisinier qui a osé imposé un menu unique. Il a tout compris.

La meilleure recette de votre mère ?

Ses rissoles aux pruneaux.

Une recette incongrue ?

On m'a un jour servi « une peau de morue avec un touron liquide ». Je n'ai toujours pas compris…

Un bel accord mets et vins ?

Une viande rouge accompagnée d'un marcillac.

Que faites-vous avec une douzaine d'œufs ?

Une salade d'œufs durs avec pommes de terre, endives, huile de noix et croûtons aillés.

Un apéritif entre copains ?

Ti punch et accras.

Un week-end en amoureux ?

Marrakech. J'aime la chaleur et les épices.

Votre ennemi, où l'invitez-vous à manger ?

Chez lui.

Avec 200 euros, où allez-vous déjeuner ? Avec 20 euros ?

Je réserve chez Pierre Gagnaire. Avec 20 euros, je me régale d'un kebab.

Chocolat noir ou chocolat au lait ?

Chocolat noir sans hésitation.

Quelle œuvre d'art aimeriez-vous posséder dans votre restaurant ?

Une œuvre de Soulage, notamment pour son travail sur l'ombre et le noir.

Qu'est-ce que vous dites à Feran Adrià (*) ?

Continue à être le Dali de la cuisine et à rester surtout unique. Et j'irai chez toi non pas pour prendre un repas, mais pour vivre une expérience.

Quelle est selon vous la place de la cuisine française dans le monde ?

Elle a et tient sa place, comme d'ailleurs toutes les autres cuisines. Pour tout vous avouer, je ne suis pas très cocorico, ni féru de concours.

(*) Chef du restaurant El Bulli à Rosas (Espagne).

Voir adresses page 4